

L'OBAGA " Un Priorat transgresor"

L'OBAGA Rosat

"La golosina del Priorat"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2023

Producción: 1.162 botellas.

Variedades: Garnacha Tinta.

Origen: Viñedos de garnacha provenientes de terrazas de hasta 40 años de edad, recolectadas en parcelas de los pueblos de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa y La Vilella Alta.

Elaboración: Vendimia manual, maceración durante 12 horas seguida de prensado; fermentación en depósito de acero inoxidable y posterior embotellado.

Nota de cata, por Frank Smulders MW: "Vino rosado de color intenso, sutil en nariz. No obstante muy rico en boca, aportando frutos del bosque y cerezas, un toque especiado con unos taninos golosos. Su contenido en alcohol está bien integrado, dando al vino cuerpo y suavidad, con un buen final en boca. Un vino atractivo para disfrutar frío y en cualquier comida de verano."



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

